

2021 CalaMuri Primitivo IGT Salento

Menhir Salento | Apulien

CalaMuri gehört zu den Primitivi, die von Menhir im Barrique ausgebaut werden. Er ist direkt nach dem Öffnen voll präsent und begeistert mit kraftvoller Opulenz und starken Fruchtaromen!

Speiseempfehlung
Ein Sofawein.

Sensorik

Farbe purpur
Duft Vanille, gekochte Brombeere, Teer
Geschmack moderate Säure, reifes Tannin, kräftig

Wissenswertes

Ausbau Barrique
Trinkreife 2024-2028
Trinktemperatur 16-18°C

Speiseempfehlung

orientalische Küche, Saucen mit Zimt, Pasta mit Kirchererbsen

Produzent

Die Cantine Menhir wurde erst im Jahre 2002 gegründet und produzierte von Anfang an hervorragende und authentische Weine mit einem exzellenten Preis-Genuß-Verhältnis. Das Weingut befindet sich mitten im Herzen Apuliens, im Zentrum der Stadt Minervino di Lecce.

In atemberaubender Landschaft keltert der Inhaber Gaetano Marangelli auf mittlerweile 95 Hektar Rebfläche 950.00 Flaschen im Jahr. Besonderes Augenmerk legt Gaetano auf die heimischen Sorten Primitivo, Negroamaro, Fiano Minutolo und Susumaniello. Die Weine von Menhir besitzen stets eine ausdrucksstarke Frucht, einen vollmundigen Körper und viel Kraft.

Gründungsjahr 2002
Anzahl der Mitarbeiter 35
Rebfläche 45 Hektar (Eigentum) 50 Hektar (Pacht)
Zahl produzierter Flaschen 950.000
Rebsortenspiegel 60% Primitivo 20% Negroamaro 20% andere (Susumaniello, Fiano, Verdeca, Malvasia bianca, Malvasia nera)

Menhir Salento S.p.A. | Via Salvatore Negro | IT 73020 Bagnolo del Salento (LE)

